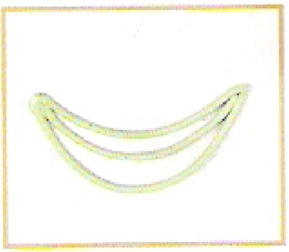
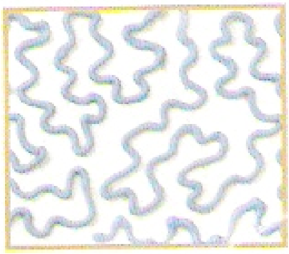
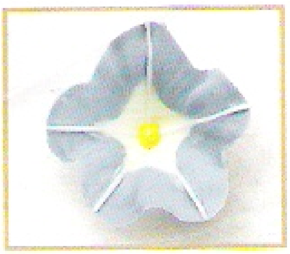
El Método Wilton de Decoración de Pasteles

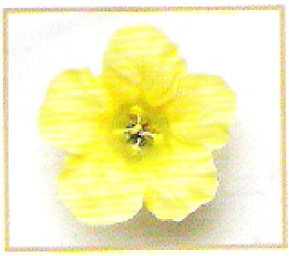
Curso 3

Fondant y Pasteles de pisos







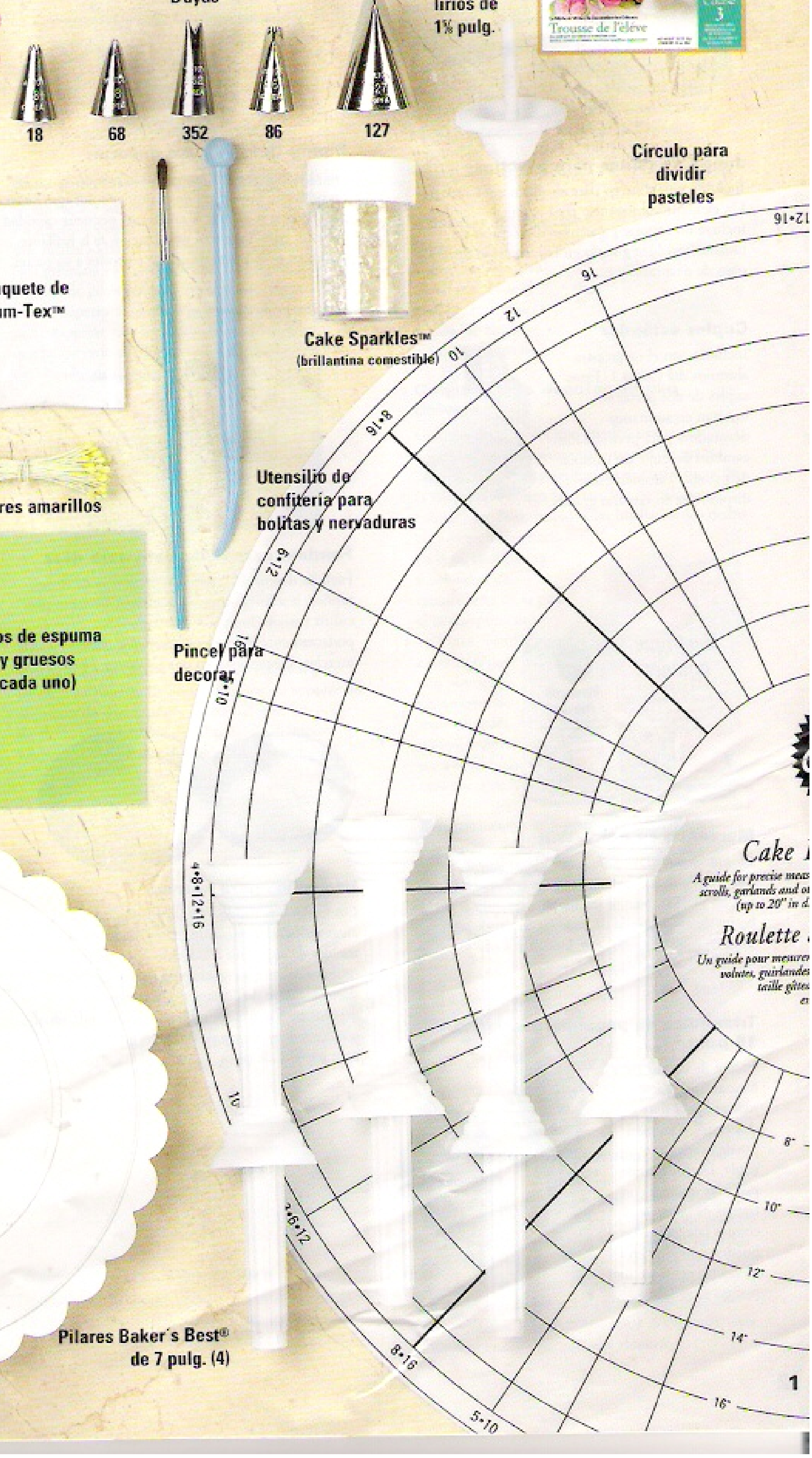


Utensilios y materiales para decorar

Para crear las decoraciones que se presentan en el Curso 3, necesitará algunos utensilios fundamentales de decoración. Puede que ya haya utilizado algunos de estos utensilios durante los Cursos 1 ó 2. También hay varios utensilios y materiales nuevos para ayudar a su decoración en el Curso 3, de los cuales su Instructor hará una demostración en esta clase. Vea más elementos esenciales y recomendados para el curso en las páginas 2 y 3.

Juego de decoración de pasteles para el alumno del Curso 3

¡Ésta es su compra más esencial! El juego incluye muchos de los elementos que necesitará en este curso:



Betún de mantequilla de clase

Ya vio qué tan fácil fue hacer y usar este betún durante los Cursos 1 y 2. Ahora continuaremos usando el betún de mantequilla de clase en el Curso 3. Recuerde usar la receta a continuación para decorar. No intente sustituir su propia receta favorita, ni modificar un betún enlatado que compre en una tienda—con esta receta, obtendrá su mejor textura. Si desea la practicidad del betún enlatado, use el betún de decoración listo para usar de Wilton—es el único betún enlatado específicamente formulado para la decoración de pasteles.

Cada ingrediente del betún juega un papel importante:

La **manteca vegetal** ayuda a crear la textura—cuanta más utilice, más cremoso estará el betún; cuanta menos utilice, más seco estará.

Los **saborizantes** se usan para realzar el sabor del betún. Los saborizantes de Wilton no añaden color y le ayudarán a obtener un betún blanco puro.

Se usa **leche o agua** para obtener la consistencia adecuada.

El **merengue en polvo** se usa para estabilizar el betún de mantequilla.

El **azúcar glass pura de caña** (también conocida como azúcar en polvo y azúcar impalpable) es el ingrediente básico.

La **sal** añade sabor al betún de mantequilla y disminuye el dulzor.

El betún de mantequilla de clase (consistencia firme) Rinde: 3 tazas

- 1 taza de manteca vegetal blanca sólida
- 1 cucharadita de saborizante de Wilton (vainilla, almendra o mantequilla)*
- 2 cucharadas de leche o de agua
- 1 lb. de azúcar glass pura de caña (aproximadamente 4 tazas)
- 1 cucharada de merengue en polvo Wilton
- Una pizca de sal (opcional)

*Los saborizantes de Wilton pueden usarse en cualquier combinación, para que el betún quede a su gusto.

Acreme la manteca vegetal, los saborizantes y el agua. Añada los ingredientes secos y bata a velocidad media hasta que todos los ingredientes se hayan mezclado por completo. Bata durante un minuto más, hasta que quede cremoso.

La **consistencia firme** se utiliza para decoraciones tales como flores con pétalos levantados, como rosas y flores de chícharo.

Con el betún de **consistencia mediana** se hacen tallos, elaboración de figuras, bordes y flores con pétalos que quedan planos. Añada una cucharadita de agua a cada taza de betún de consistencia firme (una cucharada adicional de agua cuando esté usando la receta entera). Mézclelos hasta combinarlos bien.

La **consistencia suave** se usa para escribir, para hacer tallos y hojas, y para cubrir un pastel con betún. Añada dos cucharaditas de agua para cada taza de betún de consistencia firme (dos cucharadas de líquido adicional para la receta entera). Mézclelos hasta combinarlos bien.

Betún Royal

Sólo el betún Royal hecho con merengue en polvo se seca y endurece lo suficiente como para que las flores y decoraciones complicadas duren indefinidamente. Una vez endurecidas, si se guardan adecuadamente, las decoraciones nunca se ablandarán ni se desmoronarán. Esto significa que un decorador ocupado puede hacer muchas flores por adelantado. Asegúrese de mantener las decoraciones alejadas de la luz brillante cuando las guarde, ya que los colores pueden decolorarse. Cuando prepare betún Royal, mantenga todos los recipientes hondos y utensilios sin grasa, ya que la grasa dañará el betún.

El betún Royal (consistencia firme) Rinde: 3 tazas

3 cucharadas al ras de merengue en polvo Wilton
1 lb. de azúcar glass cernida
5–6 cucharadas de agua tibia

Asegúrese de que ninguno de los utensilios tenga grasa.

Coloque el azúcar glass y el merengue en polvo en un recipiente hondo. Revuelva o bata a baja velocidad hasta que estén incorporados. Añada agua y mezcle de 7 a 10 minutos a velocidad media – baja hasta que el betún pierda el brillo. Para evitar que se seque, asegúrese de cubrir el recipiente hondo con un trapo húmedo mientras esté trabajando con betún.

Guarde en un recipiente hermético durante hasta 2 semanas. Para volver a utilizar, bata a velocidad baja para restablecer la textura original.

Cómo teñir el betún

Comience con el betún blanco y agregue el color de a poco, hasta que obtenga el tono que desea. Use un palillo para agregar color de betún. Tan sólo sumérjalo en el color, revuelva con él el betún, y mezcle bien con una espátula. Use siempre un palillo nuevo cuando añada más color.

Siempre mezcle una cantidad suficiente de cada color de betún que necesitará para completar el proyecto. Es difícil duplicar un tono exacto de cualquier color. Para mezclar colores de betún profundos u oscuros (como rojo, negro, marrón), necesitará agregar una cantidad mayor de color. Cuando mezcle betún negro o marrón, comience con betún de chocolate. El betún resultante tendrá mejor sabor sin el mal sabor que puede producir una gran cantidad de color de betún. Wilton fabrica varias tonalidades de color rojo. Sugerimos que use rojo sin sabor cuando utilice grandes cantidades de color en un pastel. Los colores se volverán más intensos o se oscurecerán en la crema de mantequilla, y se aclararán en el betún Royal; debe tener esto en cuenta cuando mezcle colores.

¡Eleve sus destrezas a un nivel superior!

En el Curso 1, pudo disfrutar de primera mano la decoración de pasteles. En el Curso 2, usted amplió sus destrezas para convertirse en un mejor decorador. Su éxito al decorar es evidente a medida que crea pasteles inolvidables para su familia y amigos. ¡Ahora está listo para el desafío y la diversión del Curso 3!

En el Curso 3, le presentarán distintos detalles que realzan la belleza de sus pasteles, como las guirnaldas, el encaje Cornelli y elegantes bordes de olan. Descubrirá versátile fondant extendido, y aprenderá a hacer asombrosas flores sobre clavos para lirios. Y construirá un magnífico pastel de pisos. Aunque las técnicas que aprenderá serán nuevas, y más avanzadas, la forma en que las aprenderá es la misma. Su Instructor estará allí para mostrarle cada técnica, paso a paso. Después usted practicará en clase y en casa, utilizando las hojas de práctica en este libro de actividades para perfeccionar las técnicas a su propio ritmo. LA CLAVE ES PRACTICAR. Cuanto más practique hacer las técnicas de la manera en que su Instructor le muestra, mejores serán sus destrezas.

Al igual que en el Curso 1 y el Curso 2, ¡se va a divertir mucho! Prepárese para el desafío del Curso 3.
¡Se sorprenderá de las maravillosas cosas que aprenderá!

Detalles, guirnaldas y bordes

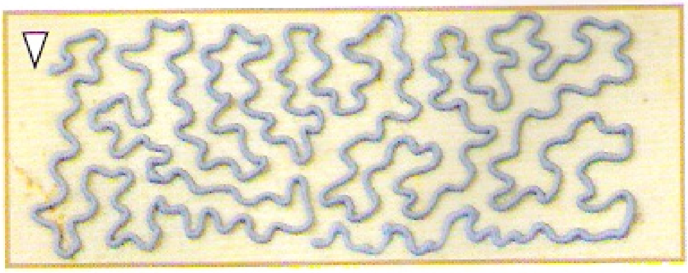
Todo lo que aprendió en los Cursos 1 y 2—decorar con estrellas, conchas, puntos, líneas y demás técnicas—es la base de sus conocimientos de decoración. En esta lección, su Instructor le mostrará, paso a paso, cómo agregar conocimiento a estas destrezas fundamentales y crear impresionantes diseños como el encaje Cornelli, guirnaldas distintivas que cubren los lados de pasteles y hermosos bordes de olan. Aquí también damos el primer paso para hacer la rosa de fondant.

Encaje Cornelli

La apariencia perfecta para presentaciones formales, como pasteles de boda y aniversario. El preciso diseño de encaje para esta técnica de manos libres depende de continuas líneas curvas que no se traslapan ni se tocan.

Cómo prepararse:
- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 1 del Curso 3.*
- *Prepare una manga con una duya 1 y betún de mantequilla de clase.*

Duya: 1
Betún: consistencia suave
Posiciones:
—Manga: 90°
—Duya: cerca del pastel sin rasparlo con ella y sin aplastar las hileras de betún.



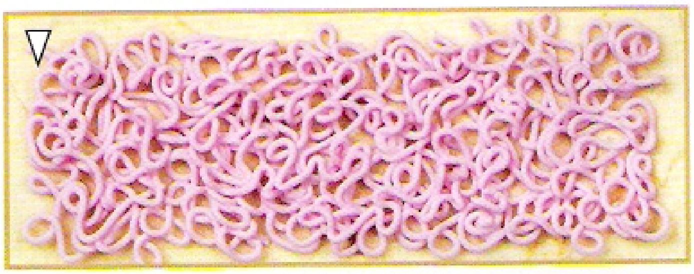
Comenzando y terminando en las orillas, haga una línea continua de betún—cúrvela hacia arriba, hacia abajo y alrededor hasta cubrir toda el área. Asegúrese de que las líneas nunca se toquen ni se crucen. ¡No deje ningún extremo suelto! Deje de presionar, retire la duya.

Sotas

Las artísticas y expresivas sotas contrastan hermosamente con las superficies de pastel suavemente cubiertas con betún. Intente esta técnica impresionante, aunque rápida y fácil—¡puede perfeccionarla en el primer intento!

Cómo prepararse:
- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 1 del Curso 3.*
- *Prepare una manga con una duya 1 y betún de mantequilla de clase.*

Duya: 1
Betún: consistencia suave
Posiciones:
—Manga: 90°
—Duya: ligeramente por encima de la superficie



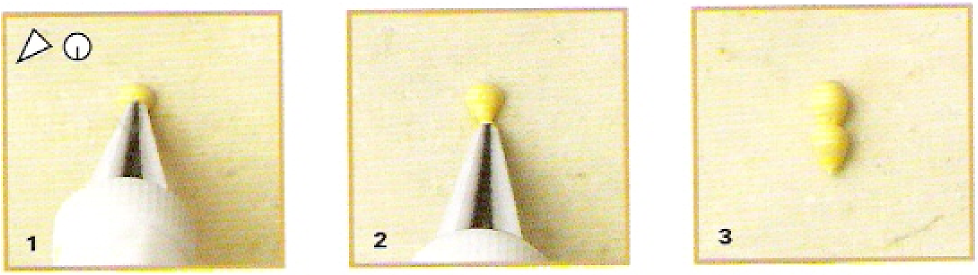
Presione la manga y deje que el betún caiga sin un orden específico en una serie de lazos traslapados. Cubra el área de punta a punta.

Borde de cuentas

Las cuentas brindan una apariencia elegante y redondeada a los bordes de su pastel. Una cadena de cuentas también forma una excelente pulsera o collar al decorar pasteles de personajes y muñecas.

Cómo prepararse:
- *Prepare su tabla de práctica con la hoja 1 del Curso 3.*
- *Prepare una manga con una duya 5 y betún de mantequilla de clase.*

Duya: 5
Betún: consistencia mediana
Posiciones:
—Manga: 45° a las 6:00
—Duya: ligeramente por encima de la superficie



1. Presione y levante la duya ligeramente para que salga el betún. **2.** Relaje la presión mientras baja la duya para que la cuenta termine en punta. **3.** Comience la siguiente cuenta de modo que el extremo en abanico cubra la cola de la primera cuenta. Continúe para formar una cadena pareja de cuentas.

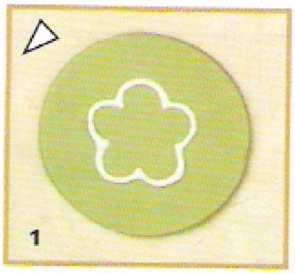
Bordado con pincel

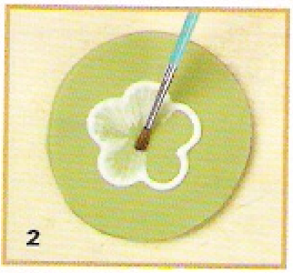
Suaves pinceladas de betún, trazadas directamente sobre su pastel, suavizan y dan un tono realista a sus pasteles para ocasiones especiales. Note cómo los delineados, que de otra manera serían austeros, se transforman en delicadas formas. ¡Verdaderamente romántico! Asegúrese de trabajar con un área pequeña a la vez, y pase el pincel por el diseño inmediatamente después de trazar sus delineados—la técnica no funciona sobre betún seco.

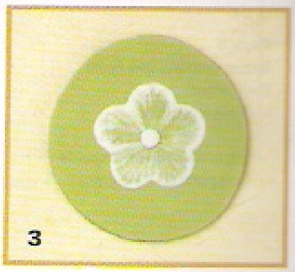
Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla para practicar con la hoja 2 del Curso 3.*
- *Prepare una manga con una duya 2 y betún de mantequilla de clase con Piping Gel (gel para decorar) agregado.*

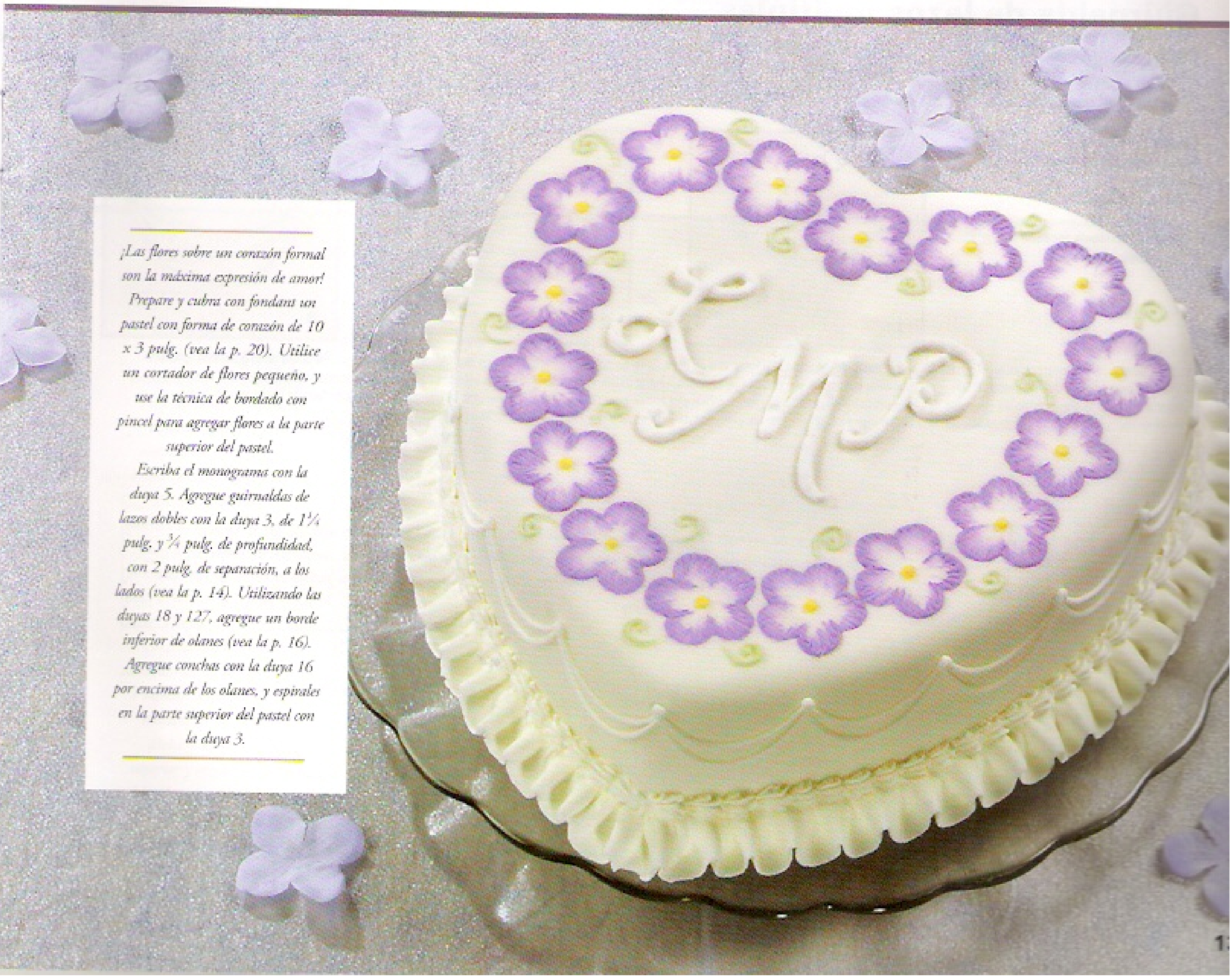
Duya: 2
Betún: consistencia mediana, con Piping Gel agregado
Posiciones:
—Manga: 45°
—Duya: ligeramente tocando la superficie







1. Utilizando la duya 2, delinee una pequeña sección a la vez. **2.** Antes de que cada delineado se seque, inmediatamente pase el pincel por las líneas de betún hacia el centro del patrón utilizando un pincel para decorar húmedo. Extienda el betún desde el delineado exterior hacia el centro, con cuidado de mantener intacta la orilla exterior del delineado. Vuelva a humedecer el pincel cuando sea necesario. **3.** Añada un punto de betún con la duya 2 en el centro de la flor.



¡Las flores sobre un corazón formal son la máxima expresión de amor! Prepare y cubra con fondant un pastel con forma de corazón de 10 x 3 pulg. (vea la p. 20). Utilice un cortador de flores pequeño, y use la técnica de bordado con pincel para agregar flores a la parte superior del pastel. Escriba el monograma con la duya 5. Agregue guirnaldas de lazos dobles con la duya 3, de 1¼ pulg. y ¾ pulg. de profundidad, con 2 pulg. de separación, a los lados (vea la p. 14). Utilizando las duyas 18 y 127, agregue un borde inferior de olanes (vea la p. 16). Agregue conchas con la duya 16 por encima de los olanes, y espirales en la parte superior del pastel con la duya 3.

Guirnaldas de lazos

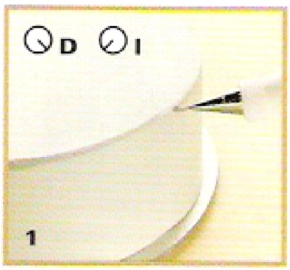
Simples tiras de betún enlazadas alrededor de los lados de su pastel, que pueden integrar el aspecto general de su diseño. Comience por aprender a hacer una fila simple de guirnalda de lazo, enseguida pase a las complicadas guirnaldas dobles, triples y traslapadas, con la guía de su Instructor.

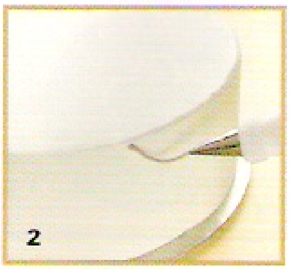
Guirnalda de lazo simple

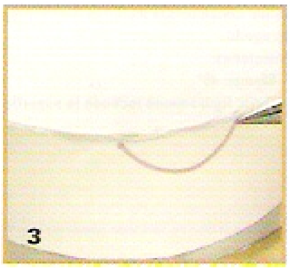
Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla de práctica con la hoja 3 del Curso 3.*
- *Prepare una manga con una duya 3 y betún de mantequilla de clase.*

Duya: 3
Betún: consistencia firme
Posiciones:
—**Manga:** (D) 4:30
(I) 7:30
—**Duya:** ligeramente tocando la superficie, para unir







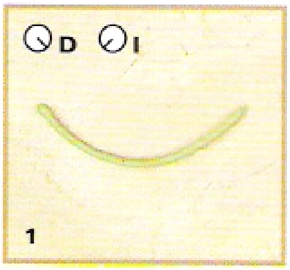
1. Con un palillo, marque divisiones horizontales en el pastel del grosor deseado. Toque la duya en la primera marca y presione, haciendo una pausa para que el betún se adhiera a la superficie. **2.** Mientras presiona, traiga la manga hacia usted. Siga presionando para dejar que el betún se pliegue naturalmente formando un arco. El betún caerá solo—no mueva la duya hacia abajo con el lazo de betún. **3.** Deje de presionar antes de que toque la duya en la segunda marca para finalizar la guirnalda. Repita, manteniendo las guirnaldas uniformes a lo largo y a lo ancho.

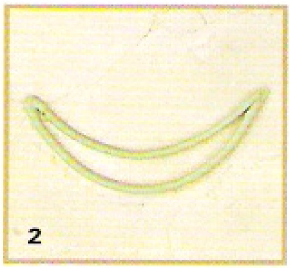
Guirnalda de lazos múltiples

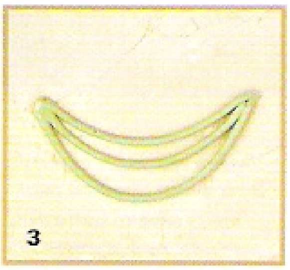
Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla de práctica con la hoja 3 del Curso 3.*
- *Prepare una manga con una duya 3 y betún de mantequilla de clase.*

Duya: 3
Betún: consistencia firme
Posiciones:
—**Manga:** (D) 4:30
(I) 7:30
—**Duya:** ligeramente tocando la superficie, para unir







1. Marque divisiones horizontales en el pastel del grosor deseado. Marque el pastel para su fila más larga de guirnalda, luego trace esa fila. **2.** Regrese al primer punto de la guirnalda, presione la manga y deje caer un lazo de betún con un arco levemente más corto que el de la primera fila. Una el extremo de esto lazo con el extremo de el lazo correspondiente en la primera fila. Continúe trazando la segunda fila de guirnalda. **3.** Para las guirnaldas de lazos triples, regrese al primer punto de la guirnalda, presione la manga y deje caer un lazo de betún con un arco levemente más corto que el de la segunda fila. Una el extremo de esto lazo con los extremos de la primera y segunda fila de lazos correspondientes.

sugerencias de la clase

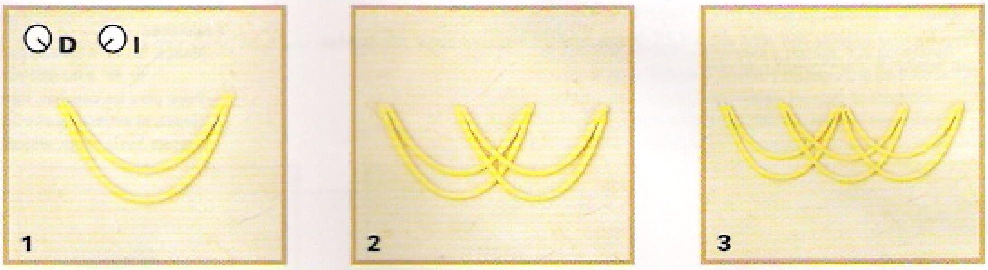
Asegúrese de acercar la manga hacia usted a medida que la hilera va cayendo. Si usted "traza" la guirnalda con la duya, no obtendrá una curva bonita, y sus guirnaldas tenderán a romperse. Encontrará más fácil trazar las guirnaldas en forma uniforme si coloca su pastel al nivel de sus ojos.

Guirnalda de lazos traslapadas

Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla de práctica con la hoja 3 del Curso 3.*
- *Prepare una manga con una duya 3 y betún de mantequilla de clase.*

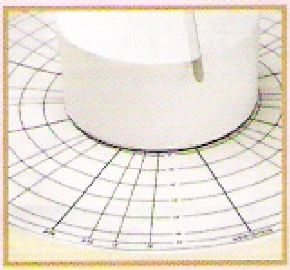
Duya: 3
Betún: consistencia firme
Posiciones:
—Manga: (D) 4:30
(I) 7:30
—Duya: ligeramente tocando la superficie, para unir



1. Trace un grupo de guirnaldas dobles o triples, el lazo más largo primero, el más corto al final. **2.** Trace un segundo grupo de guirnaldas dobles o triples, comenzando a mitad de camino del primer juego. **3.** Repita los grupos de guirnaldas para formar un hermoso borde traslapado.

Cómo dividir su pastel

¡Es fácil utilizando el círculo para dividir que se incluye en el juego para el Curso 3! El círculo para dividir de Wilton lo ayuda a marcar pasteles redondos de cualquier tamaño hasta 19 pulg. de diámetro en secciones iguales. Simplemente coloque el pastel en la parte superior del círculo para dividir de plástico flexible, en el círculo correspondiente al tamaño del pastel. Seleccione la cantidad de secciones que desea para espaciarlas uniformemente alrededor del pastel (3, 4, 5, 6, 8, 10, 12 ó 16). Con un palillo o con la orilla de la espátula, marque la orilla superior, los lados o la base del pastel en los puntos donde desea las guías de diseño.



Blanco sobre marfil—¡el aspecto es de pura sofisticación! Por adelantado, haga 80 flores de manzano blancas. Cubra el pastel redondo de 8 x 4 pulg. con betún en color marfil; divida en ocho partes. Trace guirnaldas de lazos triples a ½ pulg. de distancia en cada punto de división (el lazo más bajo debe estar a 2 pulg. de la parte inferior del pastel). Trace conchas con la duya 16 alrededor de los bordes superior e inferior. Coloque flores en macizos en los puntos de división sobre el borde superior y alrededor de todo el borde inferior. Coloque un círculo de flores en la parte superior del pastel.

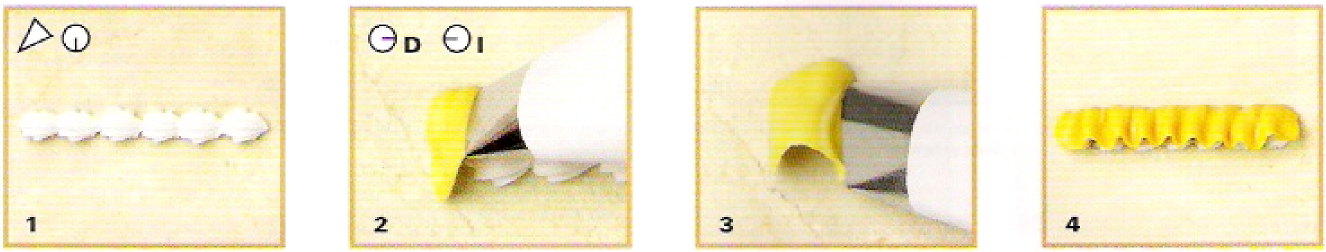
Borde de olan

Los olanes dan una terminación característica y rítmica a todas sus decoraciones. Utilice los olanes como borde superior o inferior, o para rodear un arreglo floral en la parte superior del pastel.

Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla de práctica con la hoja 4 del Curso 3.*
- *Prepare una manga con una duya 127, y una manga con una duya 18, ambas con betún de mantequilla de clase.*

Duyas: 18, 127
Betún: consistencia mediana
Posiciones:
—Manga: (D) 45° a las 6:00 para las conchas. 45° a las 3:00 para los olanes.
(I) 45° a las 6:00 para las conchas. 45° a las 9:00 para los olanes.
—Duya: para las conchas, ligeramente por encima de la superficie. Para los olanes, el extremo ancho apenas tocando la superficie, con el extremo angosto hacia abajo, alejado de la superficie.



1. Trace conchas alrededor del borde con la duya 18. **2.** Con la duya 127, deje salir el betún con presión pareja. El extremo ancho de la duya siempre toca el pastel. El extremo angosto está hacia abajo, cubriendo la concha. **3.** Utilice esta secuencia de movimientos: rote hacia arriba, rote hacia abajo y deslice. **4.** Repita este movimiento para toda la ondulación.

¡Las graciosas petunias elevan este pastel a la cumbre de la elegancia! Con betún Royal, haga 10 petunias con la duya 103, con centros de estrella verde musgo hechos con la duya 16 y estambres de perla blancos (vea la p. 28). Deje secar. Cubra con betún y alise un pastel redondo de 8 x 4 pulg. Divida el pastel en ocho partes. Con las duyas 104 y 16, trace la guirnalda con olan de 1¼ pulg. de profundidad. Haga las guirnaldas de lazos dobles con la duya 3. Agregue lazadas y puntos en las puntas de la guirnalda con la duya 3. Con las duyas 18 y 127, trace el borde de olan. Coloque las flores sobre un montículo de betún en la parte superior del pastel y agregue hojas verde musgo con la duya 352.

Guirnalda con olan

Cuando los olanes caen drapeados sobre los lados de un pastel, el efecto es elegancia pura. Utilice también una guirnalda con olan para bordear vestidos de muñecas. La técnica para hacer este olan es ligeramente diferente a la del borde de olan, produciendo un bordeado más delicado.

Cómo prepararse:

- *Prepare su tabla de práctica con la hoja 5 del Curso 3.*
- *Prepare una manga con una duya 3, una manga con una duya 16 y una manga con una duya 104, todas con betún de mantequilla de clase.*

Duyas: 104, 16, 3
Betún: consistencia mediana para olanes y zigzags, firme para lazos
Posiciones:
—Manga: (D) 45° a las 3:00 para olanes y zigzags, 4:30 para lazos
(I) 45° a las 9:00 para olanes y zigzags, 7:30 para lazos
—Duya: para lazos y zigzags, ligeramente tocando la superficie.
Para los olanes, el extremo ancho apenas tocando la superficie, y el extremo angosto hacia abajo, a ¼ pulg. de distancia de la superficie.

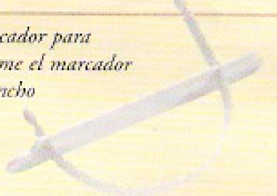
1. y 2. Marque el pastel para hacer la guirnalda. Trace olanes con la duya 104; mientras deja salir el betún, mueva la duya hacia arriba y hacia abajo. **3.** Continúe moviendo la duya hacia arriba y hacia abajo a medida que posiciona la manga para formar la curva de la guirnalda. **4.** Agregue zigzag con la duya 16, traslapado a la parte superior del olan. **5.** Trace una guirnalda de lazo con la duya 3 en el medio del zigzag. Cubra los puntos de conexión de la guirnalda con lazadas hechas con la duya 3.

La guirnalda con olan más fácil

Su juego para el Curso 3 incluye una duya 86. Esta característica duya combina dos de los aspectos más bonitos—el corte de estrella y el olan, ¡y puede hacerlos al mismo tiempo! ¡Trate de hacerlo! Varíe la colocación de la duya contra el pastel para cambiar el aspecto del diseño.

sugerencias de la clase

Es fácil marcar dónde estará la guirnalda en su pastel utilizando el marcador para guirnaldas de Wilton. Simplemente seleccione el ancho de guirnalda. Arme el marcador para guirnaldas colocando la pieza de largo flexible en las ranuras del ancho correspondiente; ajuste la profundidad. Presione sobre el pastel cubierto con betún para imprimir las guías. Retire, alinee el borde del marcador con la última impresión y repita hasta que todo el pastel esté marcado.

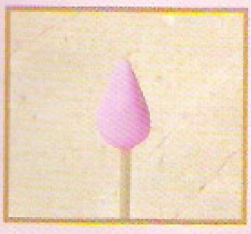


La rosa de fondant—Parte 1

La creación de una rosa de fondant le permite capturar cada curva y color de una flor real. La apariencia fresca, como recién cortadas, se hace posible gracias a las extraordinarias cualidades de moldeado del fondant. Se sorprenderá de lo fácil que es crear rosas que luzcan tan reales. Hoy hará el centro de la rosa. En la Lección 2, completará la rosa.

Cómo prepararse:

- *Necesitará fondant Wilton, colorante rosa para betún, Gum-Tex™, rodillo "fácil y rápido", tabla para practicar, el cortador de flores más pequeño, manteca vegetal, esponja para espolvorear, palillos, bolsas plásticas pequeñas para almacenar alimentos, vasos de espuma desechables, cuchara medidora de ½ cucharadita y regla*



Creación del centro de la rosa

Agregue 1 cucharadita de Gum Tex™ a 12 oz. de fondant para que sea más fácil de trabajar. Incorpore el colorante rosa para betún, amasando con las manos. Enrolle el fondant hasta que quede de ¼ pulg. Utilice el cortador de flores más pequeño del juego para el Curso 3 para cortar 1 forma de flor. Amase y moldee con forma de lágrima, para el centro de la rosa. Cubra el extremo de un palillo con manteca vegetal, introduzca en la parte inferior del centro de la rosa; deje secar al menos 24 horas.

Cómo prepararse para la Lección 2

Lea la Lección 2 en su casa. ¿Tiene alguna pregunta? ¡Anótelas y llévelas a la clase para que se las respondan y puedan discutir sobre ellas! Esto es lo que deberá traer para la próxima clase:

Utensilios de su cocina

- ❑ Delantal; ❑ Trapo o esponja húmeda
- ❑ Lápiz o pluma; ❑ Tijeras; ❑ Palillos
- ❑ Bolsas de plástico para llevarse a casa los utensilios de decoración que usó en clase
- ❑ Toalla de baño
- ❑ Varios vasos de espuma desechables
- ❑ Pequeño recipiente para agua

Pastel y betunes

- ❑ Pastel cuadrado de 8 pulg., de al menos 3 pulg. de altura—colocado sobre una base del mismo tamaño del pastel, y cubierto con una fina capa de betún de mantequilla
- ❑ Fondant—un paquete de 24 oz. más el fondant blanco que sobró de la Lección 1.
- ❑ 12 oz. de fondant rosa de la Lección 1
- ❑ $^{1}/_{2}$ taza de betún de mantequilla blanco, de consistencia mediana, para el borde de cuentas.
- ❑ Centros de rosa de fondant de la Lección 1

Duyas

- ❑ Duyas redondas 5†, 12*

Utensilios y materiales para decorar

- ❑ Círculo para dividir pasteles▲
- ❑ Cuadrados de espuma finos y gruesos▲
- ❑ Juegos de cortadores de flores para arreglos florales de rosa▲
- ❑ Paquete de Gum-Tex™▲
- ❑ Manga decoradora de su elección
- ❑ Pincel para decorar*
- ❑ Base para pasteles de 10 pulg. forrada de papel de aluminio Fanci-Foil; ❑ Utensilio de confitería para bolitas y nervaduras▲
- ❑ Cople; ❑ Base giratoria para decorar
- ❑ Espátula angular; ❑ Espátula en ángulo
- ❑ Colorantes para betún
- ❑ Vainilla transparente; ❑ Palito de madera
- ❑ Piping Gel (gel para decorar)
- ❑ Medida de $^{1}/_{2}$ cucharadita
- ❑ Bolsas plásticas para almacenar alimentos de 3 cuartos de capacidad
- ❑ Rodillo; ❑ Alfiler con cabeza
- ❑ 2 cucharadas de manteca vegetal sólida
- ❑ Rueda para cortar masa de repostería o pizza
- ❑ Esponja para espolvorear *(corte un paño desechable reutilizable a la mitad—coloque de 2 a 3 cucharadas de maicena en el centro—una las orillas y sujete con una banda elástica)*
- ❑ Regla; ❑ Envase para transportar el pastel
- ❑ Rodillo "fácil y rápido" *(opcional)*
- ❑ Alisador de fondant *(opcional)*
- ❑ Guantes desechables *(opcional)*
- ❑ Papelitos para caramelos *(opcional)*

* *Incluidos en el juego para alumnos del Curso 1*
† *Incluidos en el juego para alumnos del Curso 2*
▲ *Incluidos en el juego para alumnos del Curso 3*

Cómo trabajar con fondant extendido

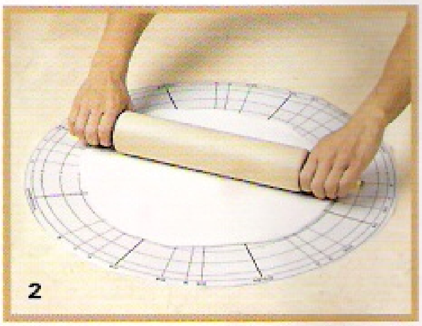
Más que tan solo una cobertura de pastel perfectamente lisa, la consistencia del fondant extendido, similar a la masa, es un medio excelente para muchos tipos diferentes de decoración. Los decoradores están de acuerdo en que el fondant es realmente fácil de trabajar. En esta lección, aprenderá cómo esculpir una rosa, cubrir el pastel, recortar adornos y hacer adornos—todo con el versátil fondant. Una vez que pruebe el fondant, ¡pronto se convertirá en una de sus formas favoritas de decorar!

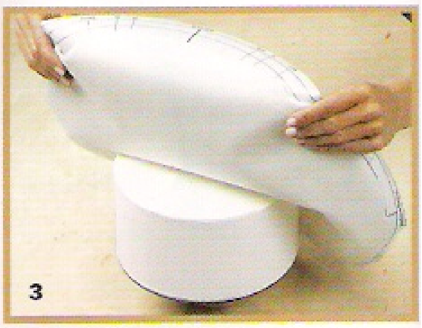
Cómo cubrir un pastel con fondant extendido

Para determinar el diámetro al que necesita extender el fondant para cubrir su pastel, mida la altura, multiplique por 2 y luego agregue el diámetro de la parte superior del pastel. Por ejemplo, si su pastel tiene 4 pulgadas de altura y 8 pulgadas de ancho, necesitará 4 veces 2 más 8, lo cual equivale a 16 pulg. Para medir de manera sencilla y exacta, estire el fondant en la parte superior del círculo para dividir pasteles.

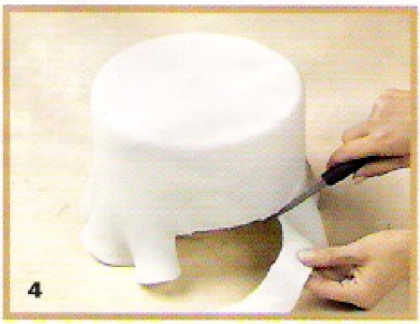
Cómo prepararse:

• *Necesitará fondant Wilton, un círculo para dividir pasteles, rodillo, Piping Gel (gel para decorar), espátula pequeña, espátula angular, base giratoria para pasteles, alfiler con cabeza, pastel cubierto con betún, esponja para espolvorear. Opcional: alisador de fondant, guantes desechables*

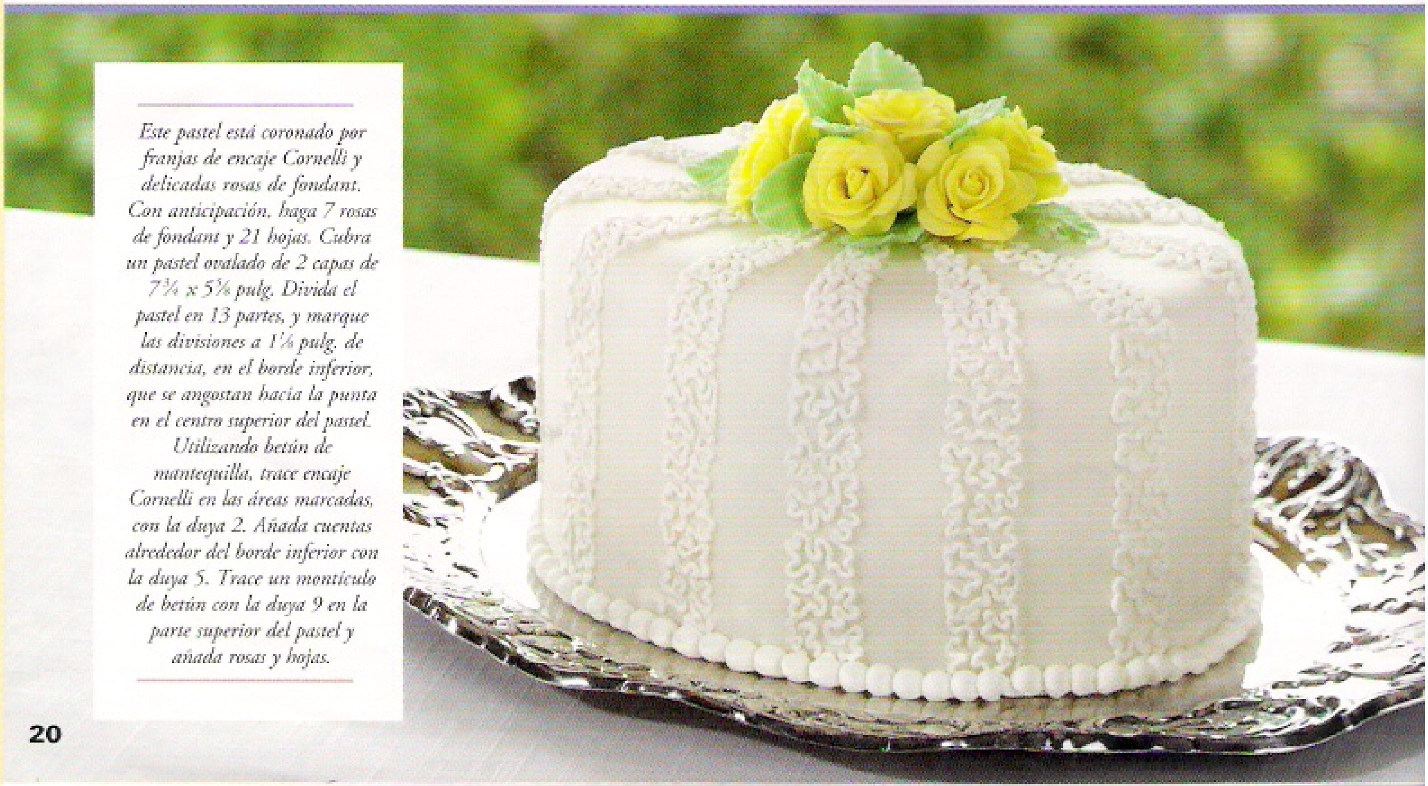




1. Prepare el pastel cubriéndolo con betún de mantequilla. Deje que el betún se seque. Esparza una fina banda de Piping Gel de 1 pulg., alrededor de la parte inferior de los lados del pastel. **2.** Antes de extender el fondant, amase con las manos hasta que tenga consistencia maleable. Si el fondant está demasiado blando, incorpore un poco de azúcar glass. Cubra el círculo para dividir pasteles con una fina película de manteca vegetal. Estire el fondant del tamaño de su pastel. **3.** Invierta el fondant con la rueda y coloque sobre el pastel; retire la rueda del fondant.



4. Presione suavemente el fondant contra los lados del pastel para que se adhiera. Recorte el exceso de fondant con un cuchillo o una espátula angular. **5.** Alise y dé forma al fondant sobre el pastel con la palma de la mano o con el alisador de fondant. Si aparece alguna burbuja de aire, pínchela con un alfiler y alise la superficie nuevamente. **6.** Su pastel ya está listo para decorar.



Este pastel está coronado por franjas de encaje Cornelli y delicadas rosas de fondant. Con anticipación, haga 7 rosas de fondant y 21 hojas. Cubra un pastel ovalado de 2 capas de $7\frac{3}{4}$ x $5\frac{3}{4}$ pulg. Divida el pastel en 13 partes, y marque las divisiones a $1\frac{1}{4}$ pulg. de distancia, en el borde inferior, que se angostan hacia la punta en el centro superior del pastel. Utilizando betún de mantequilla, trace encaje Cornelli en las áreas marcadas, con la duya 2. Añada cuentas alrededor del borde inferior con la duya 5. Trace un montículo de betún con la duya 9 en la parte superior del pastel y añada rosas y hojas.

La rosa de fondant—Parte 2

¡Siga las instrucciones de su Instructor y estos pasos para formar su primera rosa de fondant! ¡Vea cómo se despliega el esplendor!

Cómo prepararse:

• *Necesitará el fondant rosa y los centros de rosa de la Lección 1, el círculo para dividir pasteles de Wilton, tabla para practicar, utensilio de confitería para bolitas y nervaduras, pincel para decorar, espátula angular, cortador de flores más grande, rodillo "fácil y rápido," vainilla transparente, cuadrados de espuma gruesos y finos, manteca vegetal, vaso de espuma desechable, esponja para espolvorear. Opcional: papelitos para caramelos*

Cómo hacer un botón de rosa—1. Utilice el centro de rosa de fondant preparado (vea la p. 17). **2.** Extienda el fondant muy fino (de aproximadamente 1/16 pulg. o menos). Utilizando e cortador de flores más grande del juego para el Curso 3, corte 3 formas de flor. Coloque dos de las flores bajo la aleta de la tabla para practicar; usted trabajará en la forma de botón de rosa restante. Con la espátula angular, haga un corte de 1/2 pulg. entre cada pétalo, hacia el centro de la flor. Coloque sobre la espuma fina y utilice el utensilio para bolitas para suavizar las orillas de los pétalos. **3.** Transfiera la flor a la espuma gruesa. Ahueque el centro de la forma de flor oprimiendo ligeramente en el centro con el utensilio para bolitas. **4.** Pinte el centro ahuecado de la flor con vainilla transparente. Introduzca el palillo en el centro de la forma de flor y enhebre hasta el fondo del centro de la rosa. Visualice la flor de 5 pétalos como una figura humana de "palillo", con los pétalos correspondiendo a la "cabeza," los "brazos" y las "piernas". Pinte el pétalo de la "cabeza" con vainilla, y envuélvalo alrededor del centro de la rosa. **5.** Pinte un "brazo" y la "pierna opuesta" y doble hacia arriba para cubrir el pimpollo; levante los demás pétalos. Oprima suavemente la parte inferior para darle forma. Pliegue las orillas traseras de los pétalos de la capa exterior.

Cómo continuar para hacer una rosa mediana—6. Prepare la siguiente flor, haciendo cortes de 1/2 pulg. entre cada pétalo. Coloque sobre la espuma fina. Utilice el utensilio para bolitas para suavizar las orillas de los pétalos. Transfiera la flor a la espuma gruesa. Con el utensilio para bolitas, oprima los dos pétalos "de los brazos" para ahuecar. Dé vuelta la flor y ahueque los dos pétalos "de las piernas" y el pétalo "de la cabeza". Vuelva a dar vuelta la flor, ahueque el centro, pase el pincel con vainilla transparente y enhebre en el palillo. **7.** Pase el pincel por los dos pétalos de los brazos con vainilla transparente y sujételos centrándolos sobre las costuras de los dos últimos pétalos. **8.** Pase el pincel por los pétalos restantes con vainilla transparente y una, separándolos uniformemente.

Cómo continuar para hacer una rosa grande—9. Prepare la última flor, haciendo cortes de 1/2 pulg. entre cada pétalo. Coloque sobre la espuma fina. Utilice el utensilio para bolitas para suavizar las orillas de los pétalos. Cámbielo a la espuma gruesa. Con el utensilio para bolitas, ahueque todos los pétalos. Dé vuelta la flor y ahueque el centro. Pase el pincel por el centro con vainilla transparente. **10.** Enhebre el palillo a través del centro de la flor. Aplique vainilla transparente a la parte interior de los pétalos, según sea necesario. **11.** Invierta la rosa y deje que los pétalos caigan naturalmente en su sitio. Oprima suavemente los pétalos contra la base, para unirlos. **12.** Extienda fondant verde fino, y corte sépalos utilizando el cortador de cálices/sépalos del juego para el Curso 3. Aplique vainilla transparente a la base de los sépalos según sea necesario, deslice el palillo a través del centro de los sépalos. Oprima para unirlos. Deje secar.

Hojas de fondant

1. Extienda el fondant hasta un grosor de 1/16 pulg. Use un cortador de hojas para cortar el número deseado de formas. **2.** Coloque las hojas sobre el cuadrado de espuma fino. Con el utensilio para nervaduras, imprima las líneas sobre las hojas. **3.** Doble en la nervadura del medio para formar una raya, y dé forma a la hoja. Deje secar.

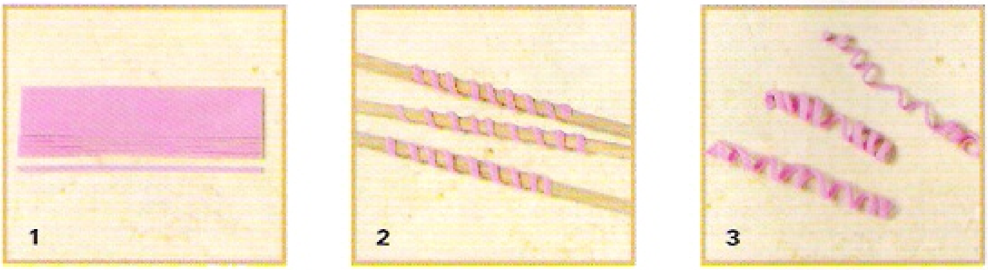
Pastel de paquete de fondant

Aquí tiene un paquete lleno de fabulosos adornos de fondant—desde flores delicadamente cortadas con centros pastel, hasta un moño desbordante de cintas y divertidos listones con arabescos. Cuando extiende el fondant, es sumamente importante levantarlo y moverlo varias veces. Debe evitar que el fondant se pegue a la superficie donde extiende, o se rasgará cuando trate de levantarlo. Será de gran ayuda espolvorearlo con maicena.

Cómo prepararse:

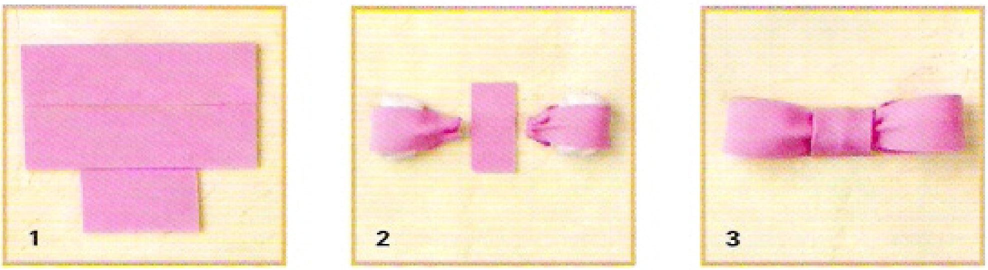
• *Necesitará fondant de Wilton, el círculo para dividir pasteles, la tabla para practicar, pincel para decorar, rodillo "fácil y rápido", palito de madera, cortador de flores mediano, vainilla transparente, patrones para moños (p. 47), tijeras, manteca vegetal, esponja para espolvorear, rueda para cortar masa de repostería/pizza.*

Cómo hacer los arabescos



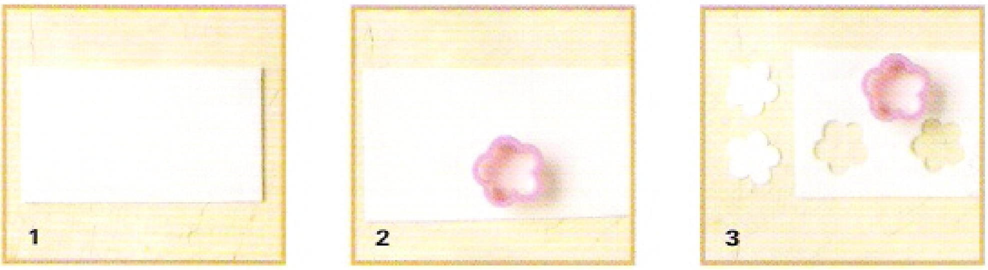
1. Extienda el fondant estirándolo a 1/16 pulg. de espesor. Corte en tiras finas. **2.** Envuelva la tira alrededor de el palito para rizarla. **3.** Deslice el rizo fuera de el palito y deje a un lado.

Cómo hacer el moño



1. Extienda el fondant estirándolo a 1/16 pulg. de espesor. Utilice el patrón de la pág. 47 y corte 2 lazos de moño y 1 centro de moño. Corte también 2 cintas, cortando los extremos en forma de V, como se muestra en el patrón. Deje a un lado las cintas y el centro del moño, bajo la aleta de la tabla para practicar. **2.** Doble cada extremo de las cintas de lazo del moño. Doble las tiras sobre sí mismas para formar un lazo. Pase el pincel ligeramente por los extremos con extracto de vainilla transparente; alinee los extremos. Pellizque ligeramente los extremos para sujetarlos. Rellene los lazos con papel de seda facial arrugado. **3.** Dé forma al centro del moño doblando cada extremo de la tira de fondant y envolviéndola alrededor del centro de los extremos unidos del moño. Las piezas del moño se unirán sobre el pastel más adelante en esta clase.

Cómo hacer las figuras para recortar



1. Extienda el fondant estirándolo a 1/16 pulg. de espesor. **2.** Coloque el cortador de flores mediano del juego para el Curso 3 sobre el fondant, y oprima hacia abajo sin retorcer. **3.** Retire la figura de fondant con la punta de una espátula. Necesitará 30 flores para el Pastel de paquete de fondant.

sugerencias de la clase

¿Está buscando más color? El color blanco puro del fondant puede teñirse fácilmente de cualquier color con los colorantes para el betún de Wilton. Simplemente agregue colorante para betún, de a poco a la vez, e incorpore al fondant amasando hasta que esté mezclado uniformemente.

Cómo armar el pastel

1. Tenga listos los lazos del moño con el centro, las cintas y los arabescos que acaba de hacer. **2.** Tenga listo el pastel cuadrado de 8 x 4 pulg. con fondant extendido que hizo anteriormente. **3.** Corte 2 tiras de fondant de 1½ pulg. de ancho y del largo que se adapte a través de la parte superior y los lados del pastel. Una las tiras con vainilla transparente.

4. Corte centros de flores de fondant en varios colores, y puntos de fondant blancos, con el extremo pequeño de la duya 12. Una las flores y los puntos al pastel con vainilla transparente. Una los centros de flores en las flores. **5.** Una los lazos del moño al centro con vainilla transparente. Doble el extremo derecho de las cintas. Una las cintas y los arabescos con vainilla transparente. Añada cuentas de betún de mantequilla alrededor del borde inferior con la duya 5.

sugerencias de la clase

Para estabilizar el fondant para flores y decoraciones sobre el pastel, agregue 2 cucharaditas de Gum-Tex™ a 24 oz. de fondant extendido.

Su brillante pastel de paquete lleva diversión a prácticamente cualquier ocasión. Con sus bonitos colores pasteles y su vivaz moño, es perfecto para fiestas de nacimiento, despedidas de solteroía, aniversarios, cumpleaños y más. Si tiene un evento más importante, siéntase en la libertad de hacer pasteles adicionales, cambiando el color del moño para combinar con uno de los centros de las flores.

Cómo prepararse para la Lección 3

Lea la Lección 3 en su casa. ¿Tiene alguna pregunta? ¡Anótelas y llévelas a la clase para que se las respondan! Esto es lo que deberá traer para la próxima clase:

Utensilios de su cocina
Todo lo que está en la lista de la pág. 18

Betunes
1 receta de betún Royal, preparada de la siguiente manera:

- ❑ ½ taza de consistencia firme, blanco, con ½ cucharadita de Piping Gel (gel para decorar) añadido para el lirio de Pascua
- ❑ ½ taza de consistencia firme, rosado, para la flor de Nochebuena
- ❑ ½ taza de consistencia firme, amarillo, para la petunia
- ❑ ½ taza de consistencia firme, blanco, para la campanilla
- ❑ ¼ taza de consistencia firme, azul, para la campanilla
- ❑ ¼ taza de consistencia mediana, verde, para los centros del lirio de Pascua y la petunia
- ❑ ¼ taza de consistencia suave, blanco, para la campanilla
- ❑ ¼ taza de consistencia suave, amarillo, para los centros de la campanilla y la flor de Nochebuena

NO LLENE LAS MANGAS EN CASA. Traiga los betunes teñidos a la clase en recipientes herméticos.

Tips
- ❑ Duyas redondas 1*, 2*
- ❑ Duya de estrella 14*
- ❑ Duyas de hoja 68†, 352†
- ❑ Duyas de pétalo 103*, 104*

Las duyas 1, 103 y 104 se utilizan muchas veces en la Lección 3. Le sugerimos que tenga dos de cada una para ahorrar tiempo en clase.

Utensilios y materiales para decorar
- ❑ Mangas decoradoras
- ❑ Coples
- ❑ 1⅝ pulg. clavo para lirios
- ❑ Cuadrados de papel de aluminio (se recomienda el envoltorio de papel de aluminio para caramelos de Wilton)
- ❑ Pincel para decorar†
- ❑ Estambres†
- ❑ Cake Sparkles™ (brillantina comestible)†
- ❑ Caja de huevos para transportar flores
- ❑ Pinzas (opcional)

** Incluidos en el juego para alumnos del Curso 2*
† Incluidos en el juego para alumnos del Curso 3

Las flores hechas con el clavo para lirios

Solas o reunidas en ramilletes, las flores de betún hacen florecer un pastel. En la Lección 3, aprenderá cómo utilizar el clavo para lirios, para hacer las más grandiosas de todas las flores de betún—el lirio de Pascua, la flor de Nochebuena, la petunia y la campanilla. Con práctica, sus flores tendrán el aspecto fresco de las flores naturales—¡no se sorprenda si las recogen directamente de su pastel!

Cómo preparar el clavo para lirios

1. Coloque un cuadrado de papel de aluminio de 2 pulg. por debajo de la mitad inferior del clavo para lirios. **2.** Oprima suavemente la mitad superior del clavo hacia adentro del papel de aluminio. Algunas flores necesitan moldes para flores de poco fondo. Para esas flores, no oprima el aluminio más allá de la mitad del clavo. **3.** Retire la mitad superior del clavo. El molde de aluminio ya está listo para usar.

Cómo utilizar el clavo para lirios

Las graciosas flores en clavos para lirios en realidad no son más difíciles de hacer que las flores en un clavo plano—observe a su Instructor. Sostenga el clavo para lirios entre los dedos pulgar e índice de su mano izquierda (para derechos) o de su mano derecha (para zurdos). Para mover el clavo mientras hace la flor, utilice el pulgar para empujar el clavo lentamente hacia las puntas de sus dedos. Remueva el molde de papel de aluminio con la flor y deje a un lado para que seque.

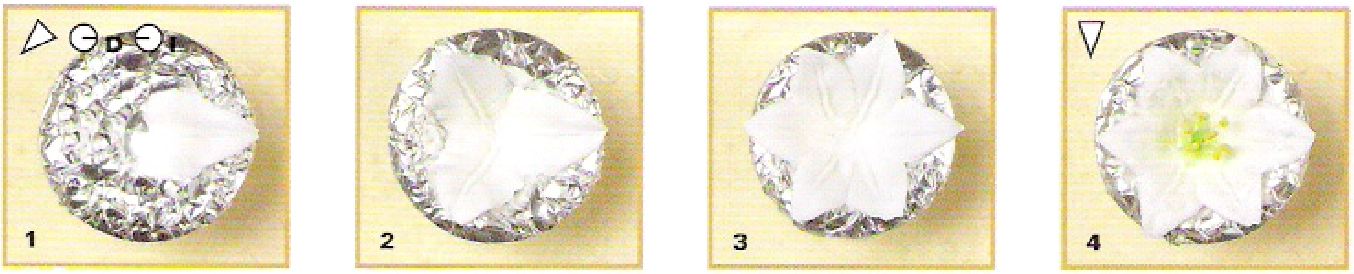
Lirio de Pascua

A todo el mundo le gusta esta majestuosa flor llena de pétalos. ¡Su mera aparición anuncia la llegada de la primavera!

Cómo prepararse:

- *Coloque el papel de aluminio en el clavo para lirios.*
- *Prepare una manga con una duya 68 y betún Royal blanco con Piping Gel (gel para decorar) añadido.*
- *Prepare una manga con una duya 14 y betún Royal verde.*

Duyas: 68, 14
Betún: firme, con Piping Gel añadido para los pétalos; mediano para el centro.
Posiciones:
—Manga: (D) 45° a las 3:00 para los pétalos. 90° para el centro.
(I) 45° a las 9:00 para los pétalos. 90° para el centro.
—Duya: para los pétalos, ligeramente tocando la superficie del clavo, el lado plano de la duya contra la superficie; para el centro, apenas por encima de la flor.



1. Utilice la duya 68. Toque el hueco del centro del clavo con la duya y presione, haciendo el pétalo hacia arriba y ligeramente por encima de la orilla del molde de papel de aluminio. Disminuya la presión a medida que alcanza el extremo del pétalo y retire la duya, llevando lentamente el pétalo a una terminación en punta. **2.** Trace 2 pétalos más, dividiendo el clavo en tres partes. **3.** Trace 3 pétalos más, con 1 pulg. entre cada uno de los espacios abiertos, comenzando en la "V" donde se unen 2 pétalos. **4.** Agregue una estrella verde en la base de la flor con la duya 14; pase el pincel por el centro con el pincel de artista fino para mezclar un poco de verde hacia el centro de cada pétalo. Introduzca 7 estambres: 1 más alto en el centro, 6 más cortos alrededor del centro. Espolvoree con Cake Sparkles™ (brillantina comestible).

sugerencias de la clase

Utilice el papel de aluminio más liviano que pueda encontrar para forrar su clavo para lirios cuando vaya a hacer flores. Los envolturas de papel de aluminio de Wilton son la opción perfecta y práctica para hacer flores. Vienen precortados, su peso es ultraligero y el papel de aluminio se moldea muy fácilmente sobre el clavo.

Estambres 101

Las flores para clavo de lirios en su pastel lucen tan reales como las flores de su jardín. El secreto está en los estambres de aspecto natural que emergen de los centros de las flores. Los estambres de Wilton le dan una increíble apariencia de vida a las flores de betún. Agregue estambres a sus flores inmediatamente después de hacer su flor en el clavo para lirio.

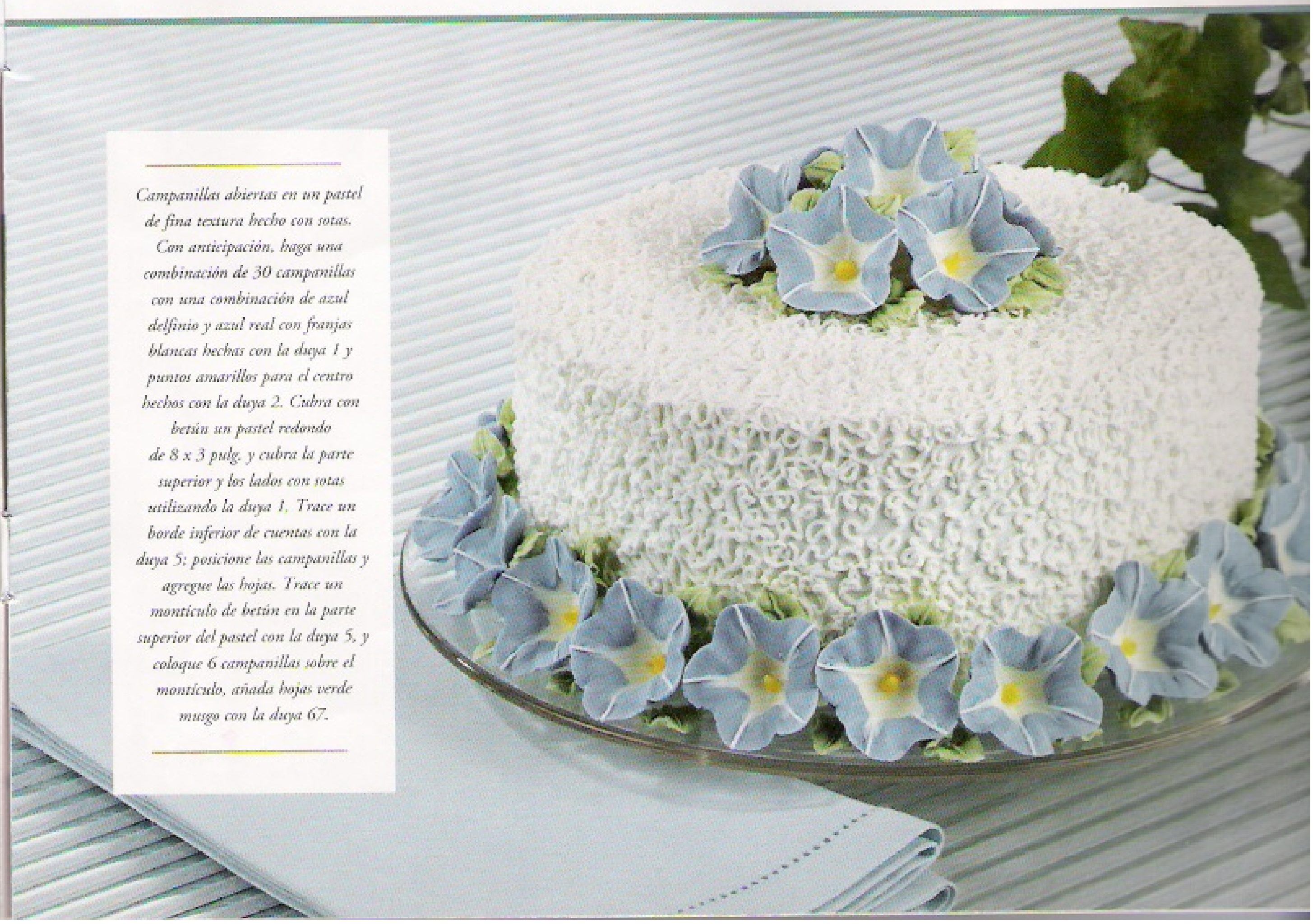
Estambres amarillos

De forma, tamaño y color realistas, los estambres amarillos de Wilton añaden mucho a la apariencia de cada flor. Use estambres amarillos cuando desee que sus flores en clavo para lirios imiten flores frescas y pimpollos.

Estambres blancos

Para una apariencia estilizada y elegante, use los estambres blancos de Wilton. Elaborados con una terminación perlada, los estambres blancos le agregan ese toque final de fantasía, perfectos para pimpollos blancos en pasteles blancos de bodas, aniversarios y pasteles de invierno.

Nota: aunque sus flores estén hechas de betún y sean comestibles, estos estambres no lo son. Quite las flores antes de cortar y servir su pastel.



Campanillas abiertas en un pastel de fina textura hecho con sotas. Con anticipación, haga una combinación de 30 campanillas con una combinación de azul delfinio y azul real con franjas blancas hechas con la duya 1 y puntos amarillos para el centro hechos con la duya 2. Cubra con betún un pastel redondo de 8 x 3 pulg. y cubra la parte superior y los lados con sotas utilizando la duya 1. Trace un borde inferior de cuentas con la duya 5; posicione las campanillas y agregue las hojas. Trace un montículo de betún en la parte superior del pastel con la duya 5, y coloque 6 campanillas sobre el montículo, añada hojas verde musgo con la duya 67.

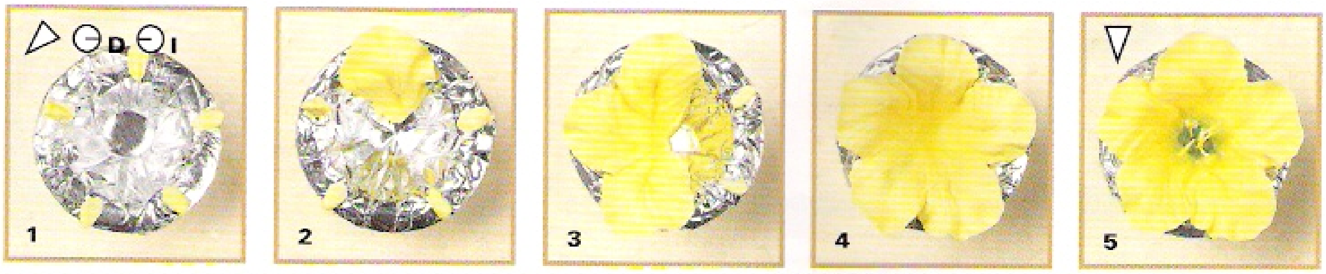
Petunia

Una flor favorita del verano. Los bordes ondulados bien definidos y el centro verde le dan más dimensión a su pastel.

Cómo prepararse:

- *Coloque el papel de aluminio en el clavo para lirios.*
- *Prepare una manga con la duya 103 y betún Royal amarillo.*
- *Prepare una manga con una duya 14 y betún Royal verde.*

Duyas: 103, 14
Betún: consistencia firme para los pétalos, mediana para el centro.
Posiciones:
—**Manga:** (D) 45° a las 3:00 para los pétalos. 90° para el centro.
(I) 45° a las 9:00 para los pétalos. 90° para el centro.
—**Duya:** para los pétalos, el extremo ancho hacia abajo y el lado plano de la duya contra la parte interior del clavo. Para la estrella del centro, ligeramente por encima de la flor.



1. Marque con puntos de betún la orilla del clavo, dividiéndolo así en cinco secciones. **2.** Comience con la duya 103 en el molde del clavo, posicione el extremo ancho hacia abajo y el borde plano de la duya contra la parte interior del clavo. Presione a medida que mueve la duya hacia arriba y hacia la orilla exterior. Gire el clavo y mueva la duya para formar una ondulación, dejando de presionar a medida que vuelve a bajar la duya dentro del clavo hacia el punto de partida. Deje de presionar, levante y retire. Asegúrese de centrar el pétalo por encima de la marca. **3.** Repita el procedimiento para hacer cuatro pétalos más. **4.** Alise las bases de los pétalos en el centro de la flor con un pincel de artista fino húmedo. **5.** Utilizando presión ligera, trace una estrella verde con la duya 14 en el centro. Use un pincel húmedo para mezclar suavemente un poco de verde hacia el centro de cada pétalo. Introduzca 5 estambres en el centro y espolvoree con Cake Sparkles™ (brillantina comestible).

Campanilla

Le gustará el brillo de estas flores acentuadas con las franjas blancas. Use campanillas en enredaderas, en racimos y como bordes.

Cómo prepararse:

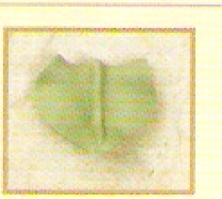
- *Coloque el papel de aluminio en el clavo para lirios.*
- *Prepare una manga con la duya 103 y betún Royal azul.*
- *Prepare una manga con la duya 104 y betún Royal blanco.*
- *Prepare una manga con la duya 2 y betún Royal amarillo.*
- *Prepare una manga con la duya 1 y betún Royal blanco.*

Duyas: 103, 104, 1, 2
Betún: firme para la flor; mediano para el centro, suave para las líneas.
Posiciones:
—**Manga:** (D) 45° a las 3:00 para el centro, los pétalos y las líneas. 90° para el estambre del centro.
(I) 45° a las 9:00 para el centro, los pétalos y las líneas. 90° para el estambre del centro.
—**Duya:** para el centro, el extremo ancho hacia abajo y el lado plano de la duya contra el clavo; para los pétalos, el extremo ancho hacia abajo e introducido en la orilla superior del betún blanco; para las líneas, ligeramente tocando la superficie; para el centro, levemente por encima de la flor.

1. Marque el clavo como lo hizo para la petunia, dividiéndolo en 5 secciones. **2.** Use primero la duya 104 y betún blanco. Posicione el extremo ancho de la duya hacia abajo sobre el clavo. Presione mientras gira el clavo para trazar una copa llana dentro del clavo. Trace una segunda copa ligeramente traslapado a la parte superior de la primera. Alise con un pincel húmedo. **3.** Con betún azul y la duya 103, el extremo ancho hacia abajo y ligeramente traslapado a la parte superior del betún blanco, trace una copa ondulada aumentando la presión en las 5 marcas para formar puntas. **4.** Con un pincel húmedo, mezcle betún azul hacia el centro blanco, pasando el pincel hacia abajo en forma de "V" entre los puntos. Luego, pase el pincel con betún blanco hacia arriba en el centro de cada punto para formar una estrella. **5.** Usando la duya 1 y betún Royal blanco de consistencia suave, trace 5 líneas desde la base de la flor hasta la orilla. Trace un estambre largo y en punta en el centro con la duya 2 y betún amarillo.

sugerencias de la clase

Las hojas van a dar el toque final realista que se agrega a sus flores con clavos para lirios. Pero recuerde, ya que estas flores magníficas son tan profundas, necesitan hojas dimensionales para que las complementen. Para lograr esto, haga hojas verticales sosteniendo la duya un poco más recta que en un ángulo de 45°, enseguida levante el betún hacia arriba desde la base de la hoja. Luego retire la duya de la superficie mientras relaja la presión. Por último, deje de presionar y retire la duya.

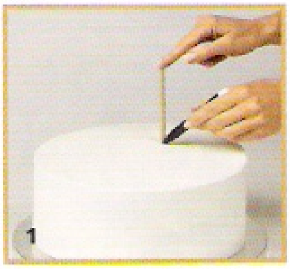


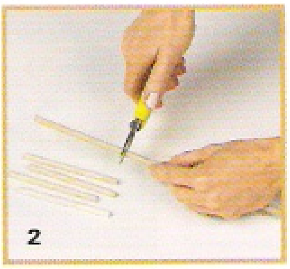
Construcción de pasteles de pisos

Cada piso debe ser colocado en un círculo o plancha para pastel cortada a medida. Cubra con betún todos los pisos de pasteles antes del armado, y coloque el piso inferior sobre un plato de base firme o en una plancha que sea 4 pulgadas más grande que el diámetro del piso. ¡Tómese su tiempo para armar y asegurar los pisos del pastel correctamente, y su pastel de pisos se elevará para esa ocasión especial!

Construcción apilada

El apilado es el método más arquitectónico de construcción de pasteles de pisos. Los pisos se colocan directamente uno encima del otro y no se utilizan pilares. Los pasteles se sujetan y estabilizan con palitos de madera y bases para pasteles.





1. Introduzca palitos a todos los pisos menos al superior. Introduzca un palito en el pastel hasta tocar la plancha de base del pastel. Marque el palito en la altura exacta. Quite el palito. **2.** Usando este palito para medir, corte de 4 a 6 palitos del mismo tamaño. **3.** Introduzca los palitos en el pastel, espaciándolos uniformemente, asegurándose de que los palitos toquen la base del soporte de pasteles o el plato. Repita para cada piso apilado del pastel. **4.** Coloque una base para pastel que sea 2 pulg. más chica que la parte superior del pastel sobre los palitos. Posicione el piso superior, centrándolo exactamente. Para mantener los dos pisos estables, saque punta a otro palito (usando un cuchillo doméstico) ligeramente más corta que la altura combinada de los dos pisos. Introduzca a través del piso superior hasta el cartón. Golpee fuerte con un martillo para tachuelas para así insertar los palitos a través del cartón, enseguida introdúzcala hasta el fondo del pastel.

¡Los colores pastel caen en cascada en estos pisos, en esplendor floral! Haga 18 petunias color durazno con centros de estrella verde enebro y estambres amarillos. Haga 20 flores de gota en remolino color durazno con la duya 21, con puntos blancos en el centro hechos con la duya 3. Prepare pasteles de 6 x 3 pulg. y de 8 x 3 pulg. para la construcción apilada y cubra con fondant. Trace conchas alrededor de los bordes inferiores con la duya 21. En el pastel de 6 pulg., delinee el borde de conchas con zigzags usando la duya 3. Divida el pastel de 10 pulg. en seis partes y trace guirnaldas de lazos triples con la duya 3, de 1 pulg., 1½ pulg. y 2 pulg. de profundidad. Añada puntos en las puntas de las guirnaldas con la duya 3, y puntos con la duya 1 debajo de las guirnaldas. Añada flores y hojas verde enebro con la duya 352. Trace puntos al azar con la duya 2 en el pastel de 6 pulg.

Construcción de pilares para introducir

De armado simple—¡no se necesitan palitos! Utilice cualquier tipo de pilares para introducir y las bases Wilton.

1. Marque el piso para colocar los pilares para introducir. Utilice la base separadora que corresponde al piso de arriba, oprimiendo suavemente en el piso inferior, con las patas hacia abajo, asegurándose de que esté centrado. Levante la base. Las patas dejarán marcas en el betún para así indicar la posición de los pilares en el momento de armar los pisos. Repita este proceso para cada piso, trabajando desde el piso más grande al más pequeño. El piso superior queda sin marcar. **2.** Coloque cada piso en su base separadora, asegurándolo con betún. **3.** Posicione los pilares para introducir en las marcas, e inserte dentro de los pisos. Oprima hacia abajo hasta que los pilares toquen la base del pastel. **4.** Para armar, comience con el piso que le sigue al piso de base. Coloque las patas de la base separadora en las aberturas de los pilares. Continúe agregando pisos de la misma manera hasta que el pastel esté completamente armado.

Rosas en abundancia, mallas y pilares para introducir le dan a este pastel una apariencia impresionante en cualquier entorno. Con anticipación, usando betún Royal, haga 35 rosas Wilton con la duya 104, con bases hechas con la duya 12. Cubra con betún pasteles de 6 x 4 pulg. y de 10 x 4 pulg. de color marfil; prepare para la construcción con pilares para introducir. Divida el pastel de 6 pulg. en 8 partes. Trace guirnaldas de lazos dobles con la duya 3 desde los puntos divisorios de 1 pulg. y 1½ pulg. de profundidad. Divida el pastel de 10 pulg. en 12 partes. Trace guirnaldas de lazos triples con la duya 3 desde los puntos divisorios de 1 pulg., 1½ pulg. y 2 pulg. de profundidad. Haga conchas alrededor de los bordes inferiores con la duya 21, agregue zigzags a las conchas con la duya 14 en el pastel de 10 pulg. Una las rosas a los bordes superiores; agregue hojas con la duya 352.

Cómo prepararse para la Lección 4

Lea la Lección 4 en su casa. ¿Tiene alguna pregunta? ¡Anótelas y llévelas a la clase para que se las respondan! La próxima semana, hará un pastel espectacular. Para ahorrar tiempo, cubra con betún el pastel en su casa. Esto es lo que deberá traer para la próxima clase:

Utensilios de su cocina

Todo lo que está en la lista de la pág. 18

Betunes

1 receta de betún de mantequilla blanco.

Duyas

- ❑ Duyas de estrella 16* y 18†
- ❑ Duya de estrella 127†

Utensilios y materiales para decorar

- ❑ Base giratoria para decorar
- ❑ Mangas decoradoras
- ❑ Coples
- ❑ Espátula
- ❑ Vainilla transparente
- ❑ Recipientes para transportar pasteles

Materiales específicos para el Pastel final

- ❑ Un pastel redondo de 6 x 4 pulg., colocado en un círculo para pastel, y luego unido a la base separadora de 8 pulg. Un pastel redondo de 10 x 4 pulg., colocado en un circulo para pastel, depués una base o un círculo para pastel cubierto con papel de aluminio. Los pasteles deben estar cubiertos EN CASA con fondant o cubiertos con betún de mantequilla.
- ❑ Pilares Baker´s Best® de 7 pulg.†
- ❑ Rosas de fondant de la Lección 2. Vea la pág. 34, paso 1, para información completa en referencia a la cantidad y color de las flores y hojas que se necesitan para el pastel de pisos que se muestra en la pág. 35.

* *Incluidos en el juego para alumnos del Curso 1*
† *Incluidos en el juego para alumnos del Curso 3*

Armado y decoración de pasteles de pisos

¡Hoy, en la Lección 4, todos las destrezas que ha logrado dominar en el Curso 3 se unen para un magnífico final! Puede elegir si desea duplicar uno de los pasteles que se muestran en esta lección usando rosas de fondant, o tal vez desee decorar su pastel usando las flores de clavo para lirios que creó en la Lección 3. ¡Cualquiera sea su elección, ahora está listo para armar su hermoso pastel de pisos!

Cómo armar su pastel

¡Es hora de brillar! Ahora que ha aprendido tantas espectaculares técnicas de decoración en el Curso 3, está listo para armar un fabuloso pastel que deseará mostrar a todos. La obra de arte que ve aquí se irá armando paso a paso. ¡Su Instructor trabajará con usted para ayudarlo a que sucedan cosas increíbles!

1. Con anticipación, haga rosas de fondant y hojas para su pastel. Use colorante para betún rosa para teñir fondant para las rosas, color de betún verde musgo para teñir fondant para las hojas. Haga 20 rosas grandes (11 teñidas de rosa oscuro, 9 teñidas de rosa más claro), 10 rosas medianas (teñidas con rosa más claro), 8 botones de rosa (teñidos de rosa suave), y 30 hojas verdes.

2. Prepare y cubra con fondant pasteles redondos de 6 x 4 pulg. y de 10 x 4 pulg.

Rosa mediana = 2 chiquitos
Boton = 1 chiquito.
Pegar la estrella (que seran hojas) ~~ata~~ al boto con agua.

3. Marque el pastel de 10 pulg. para colocar los pilares para introducir.

4. Haga conchas alrededor de los bordes inferiores de los dos pasteles con la duya 18. Agregue un borde de olan con la duya 127 encima de las conchas; haga conchas en la parte superior del borde con la duya 16.

5. Use el cortador de flores pequeño para cortar 40 pimpollos de fondant blanco; una al azar a los lados de ambos pisos con vainilla transparente. Trace puntos centrales con betún de mantequilla.

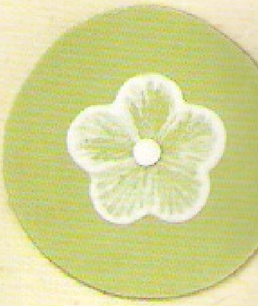
6. Arme el pastel con pilares y una las flores y hojas con vainilla transparente.

Rosas de diferente color

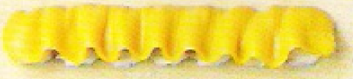
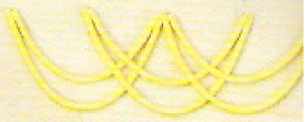
Es tan fácil combinar el color de las rosas en su pastel con su celebración! Le hemos mostrado cómo luce el pastel de la clase con rosas rosa—aquí se ve como luce con rosas amarillas. Imagine también el pastel hecho con rosas en otros colores—violeta, durazno, marfil e inclusive azul pastel. Elija el color de las rosas en su pastel para que combinen con los vestidos de las damas de honor o mantenga el tema de sus arreglos florales. ¡O elija el color simplemente porque es su favorito! Las posibilidades son infinitas. Hasta puede hacer un ramillete de rosas con un arco iris de colores. ¡Diviértase experimentando!

Boda blanca

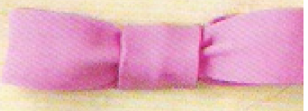
¡Una elegante elección! ¡Este pastel "blanco sobre blanco" tiene un aspecto que las novias adoran! Hasta las hojas pueden ser blancas, si así lo desea. La presentación monocromática realza cualquier tamaño de pastel de bodas y puede ser un reflejo del vestido de la novia. Si los colores de su boda son oscuros y siente que puede ser demasiado color para su pastel, entonces elija todo blanco—¡puede dar la apariencia más elegante de todas!



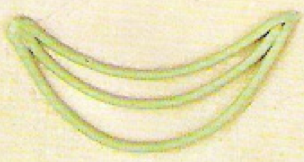
¡Lo logró!

Felicitaciones por haber completado el Curso 3 del Método Wilton de Decoración de Pasteles. Empleando sus nuevas destrezas, será capaz de duplicar muchos de los pasteles de pisos que se muestran en las publicaciones de Wilton, e inclusive diseñar y decorar sus propios pasteles espectaculares.

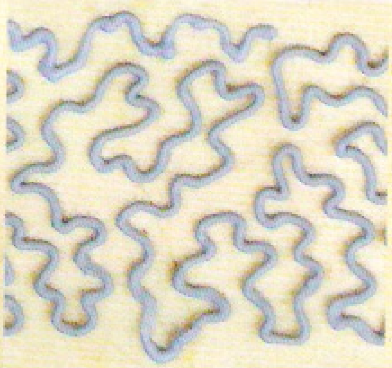


¿Está listo para más? Amplíe sus conocimientos en decoración al tomar clases de proyectos adicionales de Wilton, y así convertirse en un Instructor del Método Wilton. Vea la contratapa para obtener más información.



Está ahora listo para decorar más pasteles fantásticos que muestran las técnicas que ha aprendido en este curso. En las páginas siguientes, le presentamos varios diseños hermosos que podrá hacer en todas sus celebraciones. Encontrará instrucciones para la decoración y una lista completa de materiales para cada uno.

¡Disfrute de la decoración!



◂ Corona de flores de Nochebuena

Con anticipación, corte aproximadamente 140 hojas usando una combinación de fondant verde Kelly y verde musgo. Hágale nervaduras a las hojas y deje secar. Utilice un cortador de flores pequeño para hacer 25 florecillas de fondant blanco con puntos centrales amarillos de betún Royal con la duya 2. También con anticipación, haga 7 flores de Nochebuena en color rosa de betún Royal con puntos centrales color amarillo dorado. Cubra con betún un pastel redondo de 10 x 2 pulg. Coloque las hojas en el pastel para formar la corona. Coloque las flores de Nochebuena y las florecillas de fondant. Trace conchas alrededor del borde inferior con la duya 32. Haga un moño de fondant color rosa y las colas del listón usando el patrón de la p. 47; coloque en el pastel antes de que se sequen, para que se amolden a la forma del pastel. Coloque papel de seda arrugado dentro de los lazos para sostenerlos y deje secar sobre el pastel durante aproximadamente 3 horas. Quite el papel de seda antes de servir.

Bello y rosa ▸

Con anticipación, usando betún Royal, haga 50 flores de manzano de color rosa con puntos blancos en el centro. Prepare y cubra con fondant un pastel hecho con el Wonder Mold. Cubra el canesú del pico de muñeca e introdúzcalo en el pastel. Con la betún de mantequilla de clase, cubra el canesú con encaje Cornelli con la duya 1. Corte una pequeña tira de fondant para el cinturón y una al pastel con un pincel húmedo. Trace un borde inferior de estrellas color rosa, con la duya 18, alrededor del dobladillo del vestido. Trace un borde de olan de color rosa sobre el borde de estrellas con la duya 127. Haga guirnaldas con olan dobles color rosa con la duya 104, de 2½ pulg. de ancho, por encima de los primeros pliegues. Una 5 flores de manzano en cada hombro con puntos de betún usando la duya 2; una hojas verde musgo hechas con la duya 349. Coloque macizos de flores de manzano al vestido y añada hojas verde musgo hechas con la duya 349.

Perfección de hierba doncella

Con anticipación, haga aproximadamente 100 flores de manzano de betún Royal en una combinación de violeta y azul real con puntos centrales blancos. Cubra con betún pasteles de 6 x 4 pulg. y de 10 x 4 pulg. y prepare para la construcción con pilares para introducir. Divida el pastel de 6 pulg. en 16 partes y la parte superior del pastel de 10 pulg. en 24 partes; también marque la parte inferior del pastel de 10 pulg. en 12 partes para la guirnalda con olan. Trace guirnaldas de lazos dobles traslapadas, de 1½ pulg. de profundidad, desde los puntos de división superiores en ambos pasteles, con la duya 3. Coloque el pastel de 6 pulg. en una base separadora de 8 pulg. En el pastel de 6 pulg., trace conchas invertidas en el borde superior con la duya 21 y trace conchas en el borde inferior con la duya 32. Una 6 flores de manzano alrededor del borde inferior. En el pastel de 10 pulg., trace conchas invertidas en el borde superior con la duya 21 y trace conchas en el borde inferior con la duya 32; trace una guirnalda con olan desde los puntos divisorios inferiores con la duya 86; una las flores de manzano por encima de la guirnalda. Trace puntos de una combinación de violeta y azul real con la duya 3 en las uniones de cada hilera de gotas. Arme los pasteles y una las flores de manzano alrededor de los pilares.

◄ ¡Siga los globos de cumpleaños!

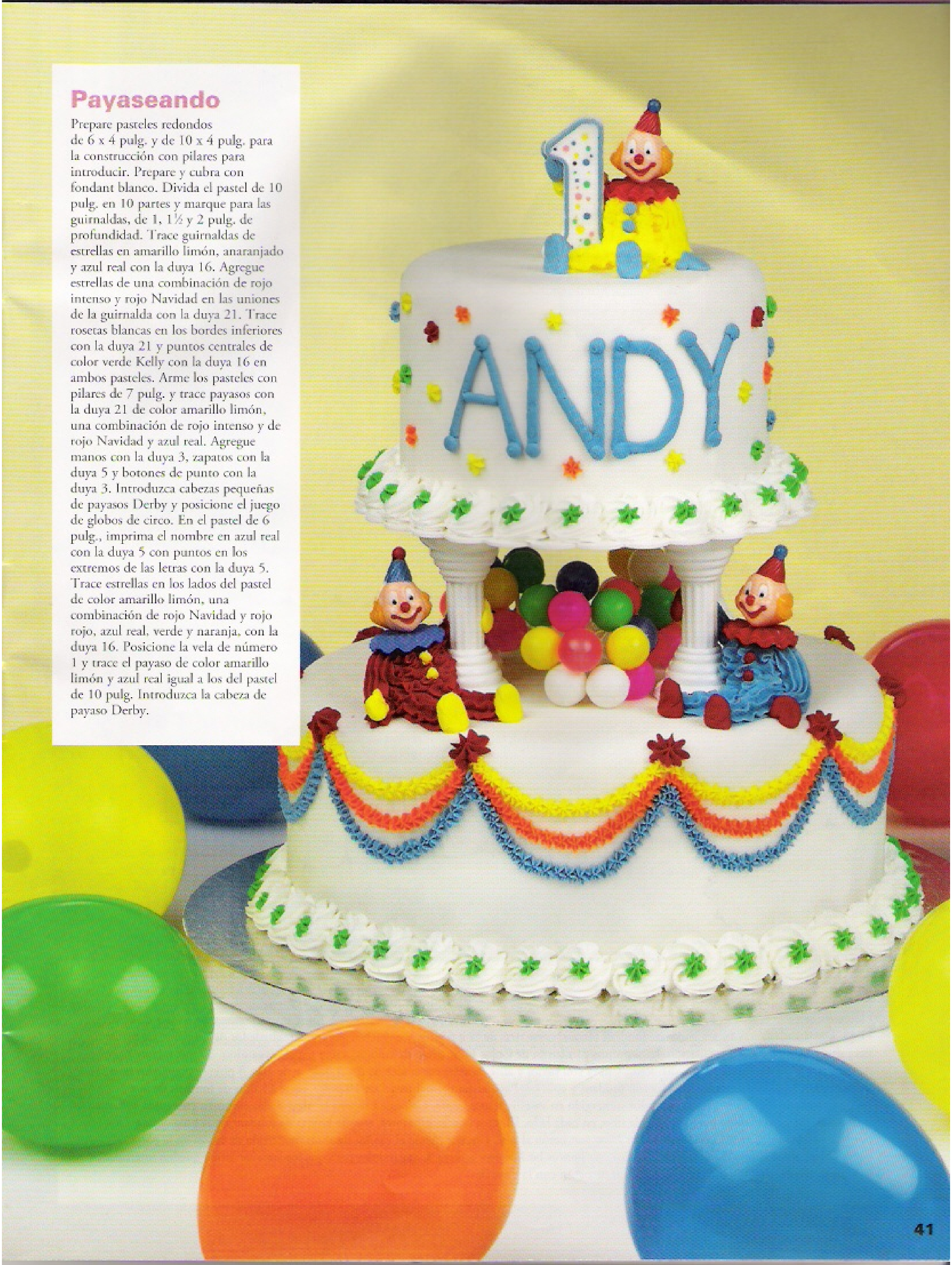
Con anticipación, tiña porciones de 6 oz. de fondant de azul real, amarillo limón, rojo intenso y verde Kelly. Haga arabescos de cada color y deje secar. Deje a un lado el fondant teñido restante. Cubra con betún un pastel redondo de 12 x 3 pulg. Escriba con letra de molde el mensaje, en azul real, con la duya 5. Utilice el cortador más pequeño del juego de 101 cortadores de galletas y el fondant reservado para cortar 8 círculos de cada color para los globos. Posicione los globos inmediatamente después de cortarlos, pegándolos con vainilla transparente. Haga arabescos adicionales para los hilos de los globos e inmediatamente una a los globos en el pastel. Trace conchas blancas alrededor del borde inferior con la duya 21 y posicione los arabescos.

Gente feliz ►

Cubra con betún y alise los mini pasteles en forma de bola de color cobre o marrón claro. Agregue los detalles de fondant: para las narices, haga bolitas de ¼ pulg. de fondant color cobre o marrón claro y posicione. Corte ojos blancos con la abertura grande de la duya 12; corte pupilas negras con la abertura pequeña de la duya 12; posicione. Corte bocas negras usando la abertura grande de la duya 789, corte el círculo a la mitad y posicione. Corte orejas color cobre o marrón claro usando la abertura grande de la duya 1D; corte a la mitad y posicione. Corte mejillas color rosa o marrón claro usando la abertura grande de la duya 12; posicione. Para el cabello, utilice un cuchillo afilado o un cortador de pizza para cortar tiras finas de color amarillo limón, anaranjado o negro; enróllelos alrededor del popote para formar rizos; enseguida saque del popote y posicione. Para los moños color rosa o amarillo limón, estire y corte tiras de 4 x ½ pulg., doble a la mitad para los lazos y agregue una bolita de ¼ pulg. para hacer el nudo. Coloque papel de seda dentro de los lazos para sostenerlos mientras se secan. Una el moño con betún.

Payaseando

Prepare pasteles redondos de 6 x 4 pulg. y de 10 x 4 pulg. para la construcción con pilares para introducir. Prepare y cubra con fondant blanco. Divida el pastel de 10 pulg. en 10 partes y marque para las guirnaldas, de 1, 1½ y 2 pulg. de profundidad. Trace guirnaldas de estrellas en amarillo limón, anaranjado y azul real con la duya 16. Agregue estrellas de una combinación de rojo intenso y rojo Navidad en las uniones de la guirnalda con la duya 21. Trace rosetas blancas en los bordes inferiores con la duya 21 y puntos centrales de color verde Kelly con la duya 16 en ambos pasteles. Arme los pasteles con pilares de 7 pulg. y trace payasos con la duya 21 de color amarillo limón, una combinación de rojo intenso y de rojo Navidad y azul real. Agregue manos con la duya 3, zapatos con la duya 5 y botones de punto con la duya 3. Introduzca cabezas pequeñas de payasos Derby y posicione el juego de globos de circo. En el pastel de 6 pulg., imprima el nombre en azul real con la duya 5 con puntos en los extremos de las letras con la duya 5. Trace estrellas en los lados del pastel de color amarillo limón, una combinación de rojo Navidad y rojo rojo, azul real, verde y naranja, con la duya 16. Posicione la vela de número 1 y trace el payaso de color amarillo limón y azul real igual a los del pastel de 10 pulg. Introduzca la cabeza de payaso Derby.



Regalos elegantes

Con anticipación, haga 10 lazos de fondant blanco para los moños usando el patrón de la pág. 47. Junte los extremos y deje secar de lado. Haga aproximadamente 10 arabescos de fondant blanco: corte tiras de 1/8 x 6 pulg. y envuelva, sin apretar, alrededor de un palito de madera para rizar. También con anticipación, haga puntos con betún de Color Flow (flujo de colores) sobre papel pergamino: 35 que midan 5/16 pulg. de diámetro y 25 que midan 3/8 de diámetro. Cubra con betún y alise pasteles cuadrados de 6 x 3 pulg. y de 10 x 3 pulg. y prepárelos para la construcción apilada. Cubra los pasteles con fondant y apílelos. Para las franjas del pastel de 10 pulg., corte 25 tiras de fondant de 3/4 x 5 pulg.; una al pastel con un pincel decorador sumergido en vainilla transparente. Coloque primero las tiras de las esquinas, enseguida coloque 5 tiras con un espacio de 3/4 pulg. entre cada uno, en cada lado. Para los bordes inferiores, enrolle bolitas de fondant de 5/8 pulg. y una a los pasteles con betún. Una los puntos de Color Flow con betún al piso superior. Arme el moño: trace un montículo de betún en la parte superior del pastel con la duya 8. Una los lazos con puntos hechos con la duya 8, apilándolos para que los lazos de arriba queden intercalados con los de abajo. Una los arabescos con puntos de betún con la duya 3.

◂ Estallido de moños

Con anticipación, divida un paquete de fondant de 24 oz. en 5 partes y tíñalo de rosa, violeta, amarillo limón, verde hoja y celeste. Extienda el fondant y corte en tiras de ½ pulg. x 3 pulg. Pase el pincel por los extremos abiertos de las tiras con vainilla transparente y únalos. Deje secar, de lado, de un día para otro. Nota: necesitará 7 lazos para cada moño. Cubra con betún panquesitos de tamaño estándar con betún de mantequilla y posicione los lazos para formar los moños.

Lluvia de buenos deseos ▸

Con anticipación, usando betún Royal, haga 50 (25 violeta oscuro y 25 violeta claro) flores de manzano con puntos centrales amarillo dorado. Corte un pastel redondo de 12 x 2 pulg., de 1½ pulg. de altura; corte el pastel al medio y apile con betún para crear un pastel semicircular de 3 pulg. de altura. Cubra con betún. Trace los rayos con la duya 5. Trace una guirnalda con olan en la parte inferior del paraguas con la duya 127; haga una guirnalda con olan en la parte superior de la primera guirnalda con la duya 104; una las flores por encima de las ondulaciones y en un macizo en la parte superior del pastel; haga hojas de color verde musgo con la duya 352. Trace cuentas alrededor del borde inferior con la duya 5. Corte una base para pasteles redonda de 3 pulg.; envuélvala con papel de aluminio. Trace un montículo de betún en la plancha con la duya 5; coloque las flores y agregue hojas con la duya 352. Corte un palito de plástico de 10 pulg. En la fiesta: introduzca el palito en el pastel y posicione el círculo cubierto de flores en el extremo inferior del palito. Con un listón largo violeta de ½ pulg. de ancho x 2 pies de largo, ate un moño alrededor del palito.

Torre de flores

Vivigirl83@hotmail.com

Con un día de anticipación haga las flores: divida 18 oz. de fondant en cuartos y tiña de anaranjado, rosa, violeta y amarillo limón. Utilizando cortadores del juego para alumnos del Curso 3, corte 10 flores medianas y 9 flores pequeñas para cada color de fondant. Cuando estén secas, agregue puntos centrales blancos con la duya 3 con el betún de mantequilla. Una palitos de paleta a la parte de atrás de 8 flores medianas con fondant diluido con agua. Prepare pasteles redondos de 6 x 4 pulg. y de 10 x 4 pulg. y cubra con fondant azul real claro; prepare para la construcción apilada. Una las flores con puntos de betún con la duya 3. Trace los tallos con la duya 3 y hojas con la duya 352 de color verde Kelly. Trace rosetas verde Kelly alrededor del borde inferior con la duya 21. Introduzca las flores en los palitos; añada hojas con la duya 352.